



ENTREES – STARTERS

Cappuccino de moules marinière, toast safrané

Cappucino of moules marinière, saffron toast

----- 17 €

Chou farci, jus corsé

Stuffed cabbage, strong juice

----- 18 €

Artichaut barigoule, œuf mimosa à la truffe

Artichoke a la barigoule, egg mimosa with truffle

----- 20 €

Rouleau de printemps, crémeux d'avocat au wasabi et caviar

Spring roll, avocado cream with wasabi and caviar

----- 26 €

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our plates are “home made” and cooked here from fresh gross products



POISSONS – FISHES

Saint Jacques rôties, endives au caramel d'orange et basilic

Roasted scallops, endives with orange caramel and basil

-----41 €

Merlan de nos côtes basse température, purée de céleri, lait de coco

Low-temperature cooked whiting fish, celery puree and coconut milk

-----38 €

Saumon rouge mi-cuit, navet glacé au miso, crème de baies roses

Medium cooked salmon, miso-glazed turnips, pink berries cream

-----40 €

VIANDES – MEATS

Pluma ibérique aux aromates, chou chinois, duo de sésames

Iberian pork pluma with herbs, Chinese cabbage, sesame duo

-----37 €

Canette jaune de Challans, légumes oubliés

Challans yellow duckling, forgotten vegetables

-----38 €

Boeuf confit comme un bourguignon, garniture d'antan

Beef confit like a bourguignon, old-fashioned garnish

-----39 €

Pommes ou fricassée de ris de veau façon Stroganoff, quinoa nain

Fricassee of sweetbreads (entire or sliced), Stroganoff style, dwarf quinoa

-----45 €



FROMAGES – CHEESE

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre

Assortment of the Alexander's farm refined cheeses

-----18 €

DESSERTS – DESSERTS

Notre chef pâtissier, Cédric COLLIN vous remercie de bien vouloir passer votre commande dessert en début de repas. Our chef patissier, Cédric Collin kindly asks you to order your dessert at the beginning of your meal. Thank you.

Café gourmand - Gourmet coffee

-----12 €

Sablé breton, crémeux citron anis, tuile pain d'épices

Breton shortbread, lemon and anise cream, gingerbread tile

-----12 €

Sorbet pamplemousse à la rose, meringue croquante, aloe vera

Grapefruit sorbet with rose, crispy meringue, aloe vera

-----12 €

Pomme Fuji caramélisée, éclats d'amandes, émulsion dragée, sorbet whisky

Caramelized Fuji apple, almonds chips, dragee emulsion, whisky sorbet

-----13 €

Mousse Andoa (70%), gelée de vin rouge, crumble noisette, biscuit brownie

Andoa chocolate (70%) mousse, red wine jelly, hazelnut crumble, brownie biscuit

-----13 €